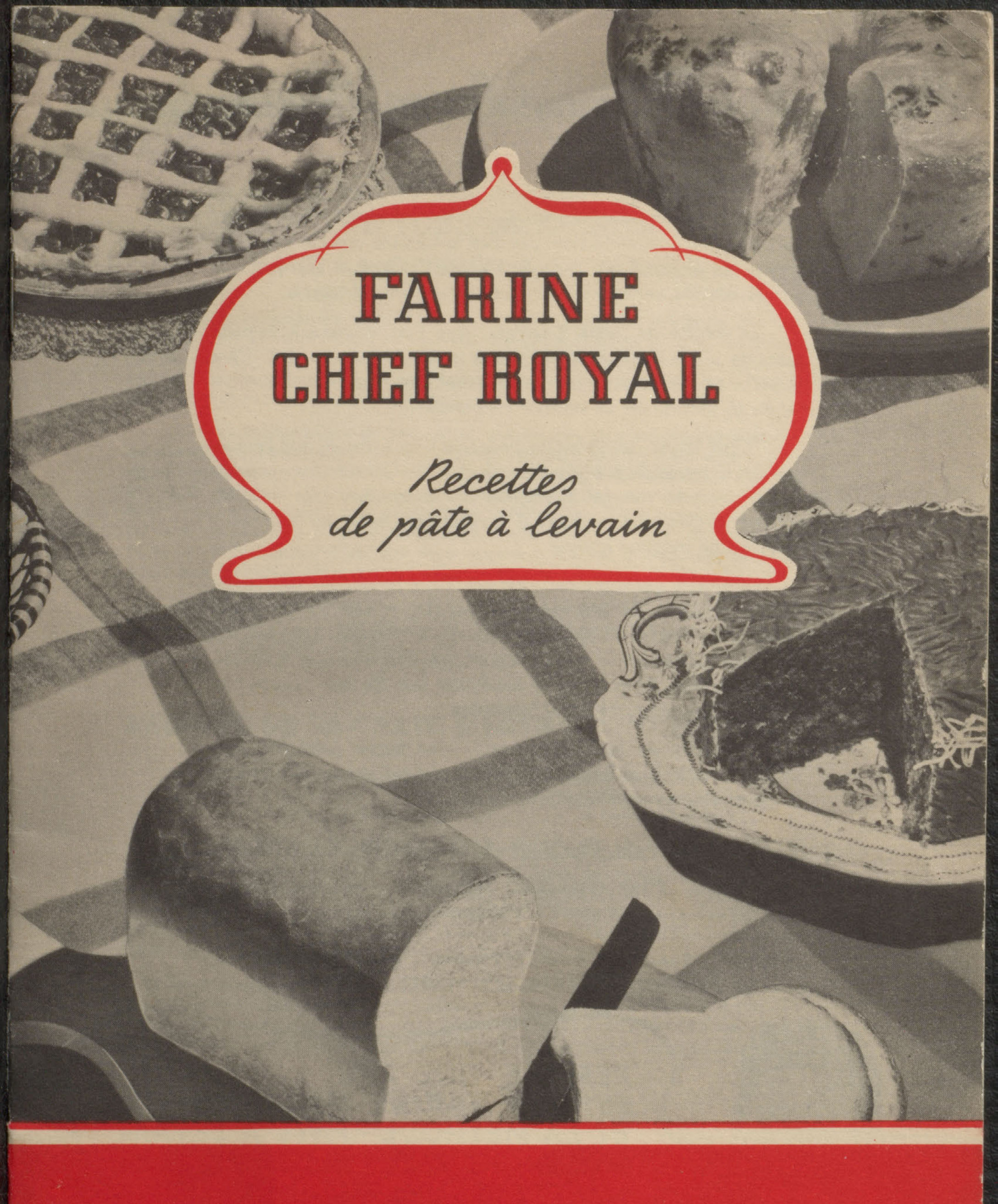


FARINE CHEF ROYAL

Recettes de pâte à levain

Economie d'argent

Economie de temps

Idée moderne de cuisson à la maison

"Chef Royal" . . . La meilleure farine

AINSI que nous l'expliquons dans ce livre, la mode de cuisson à la maison au moyen de la Pâte à Levain "Chef Royal" est présentée aux ménagères par tout le Canada comme une innovation qui économisera du temps et de l'argent, et plaira à tous par sa grande variété de pains et autres mets affriolants.

La recette de "Pâte à Levain" que l'on trouvera à la page suivante a été étudiée pour l'usage exclusif de la farine "Chef Royal" ; on obtiendra, par conséquent, les meilleurs résultats qu'en se servant de ce produit renommé.

"Chef Royal" est la meilleure farine à tous usages au Canada; elle est obtenue de blé sélectionné et lavé. Cette farine, favorite à tout point de vue, est le résultat d'une mouture très soignée, tamisée à plusieurs reprises à travers des tamis en soie pour obtenir une extrême finesse.

La qualité uniforme de la farine "Chef Royal" est proclamée par des milliers de femmes canadiennes, et ses innombrables amis seront heureux d'apprendre qu'elle fut choisie spécialement pour être utilisée sur le Train Royal qui transportait Leurs Majestés, le Roi Georges VI et la Reine Elisabeth, lors de leur voyage historique à travers notre loyal Dominion.

En faisant de la "Chef Royal" votre farine préférée, vous satisferez votre plus haute ambition et obtiendrez les félicitations enthousiastes de votre famille et de vos amis.

THE OGILVIE FLOUR MILLS CO. LIMITED,

MONTREAL, FORT WILLIAM, WINNIPEG, MEDICINE HAT, EDMONTON

Moncton, Québec, Ottawa, Toronto, Régina, Moose Jaw, Saskatoon, Calgary, Vancouver, Victoria.



au Canada pour tous les usages

UNE IDEE MODERNE

DANS LA CUISSON A LA MAISON!

Pour la cuisson du pain, bien des gens utilisent la méthode du "Levain d'une Nuit". Si vous suivez la nouvelle méthode décrite ci-apès, vous pourrez non seulement, faire tout le pain dont vous avez besoin, mais vous pourrez à la fois, utiliser le même levain pour faire une grande variété de brioches, petits pains et autres friandises.

Si vous voulez cuire du pain et en même temps faire une surprise à votre famille en confectionnant un bon gâteau au café, ou un pain aux pruneaux, des brioches à la canelle ou à l'orange, ou encore de délicieux gâteaux au fromage, voici ce qu'il faut faire : Préparez simplement votre "Levain d'une Nuit", en augmentant les proportions ordinaires. Vous prenez le matin la quantité nécessaire à la confection de votre pain, et vous utilisez le restant pour les autres pâtisseries que vous voulez cuire, en suivant les recettes qui vous sont données dans ce recueil.

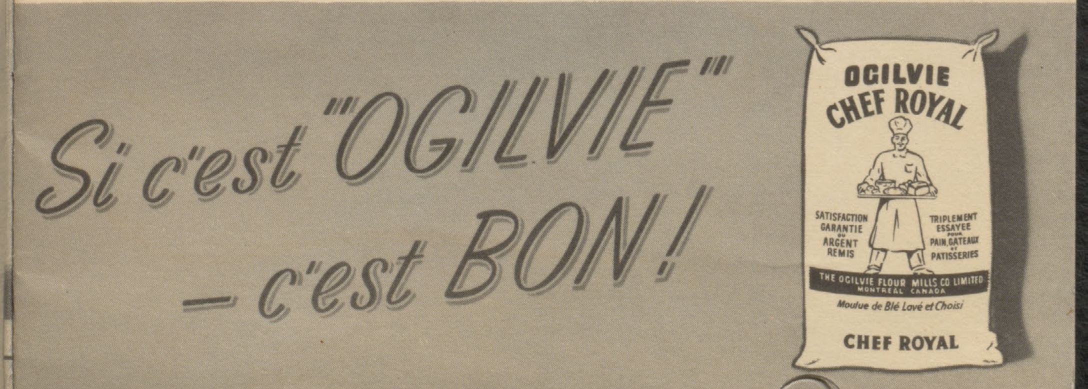
Ceux qui ne se servent pas de la méthode "Levain d'une Nuit" pour faire le pain, trouveront les instructions très simples et faciles à suivre, et les résultats seront pour eux, une révélation.

RECETTE DE LA "PATE A LEVAIN" "CHEF ROYAL"

1 pomme de terre (moyenne)
1 pinte d'eau
1 gâteau de levure sèche
½ tasse d'eau tiède
6 cuillerées à soupe de farine "Chef Royal".

Faites bouillir la pomme de terre non pelée dans une pinte d'eau. Pelez la pomme de terre, écrasez-la ensuite dans l'eau de cuisson. Laissez refroidir jusqu'à ce que tout soit tiède et ajoutez-y le gâteau de levure sèche préalablement ramolli dans la demi-tasse d'eau tiède. Ajoutez les six cuillerées à soupe de farine "Chef Royal" et battez à la consistance d'une pâte. Couvrez et laissez lever toute la nuit, tenant à l'abri des courants d'air.

Vous avez ainsi la pâte à Levain, et la recette ci-dessus est suffisante pour faire quatre miches de pain, ou un nombre équivalent d'autres articles. Si l'on désire plus de quatre pains, ou si l'on veut profiter de la facilité de ce levain pour cuire d'autres genres de pâtisseries, on augmente les quantités proportionnellement.



C'est la farine "Chef Royal" . . .

SUGGESTIONS

Voici quelques points à vous rappeler lors de la préparation de votre "Pâte à Levain" et lors de la manipulation de la pâte.

1. Le levain et les pâtes doivent être tenus à une température égale, sans jamais être exposés aux courants d'air.
2. La farine et le récipient de mélange seront chauffés à 80° F. environ.
3. On utilisera de l'eau tiède; ceci a une grande importance, car l'excès de chaleur est aussi nuisible au levain que l'excès de froid.
4. Les levains ou les pâtes ne devront jamais être travaillés, ou laissés, la nuit, dans une chambre froide.
5. On ne manquera jamais de couvrir le levain ou les pâtes durant la période de levage. Ceci aide à maintenir une température régulière et à retenir l'humidité.

Toutes les mesures données dans les recettes ci-incluses s'entendent rases. "Une tasse" signifie une tasse de 8 onces.

PAIN BLANC

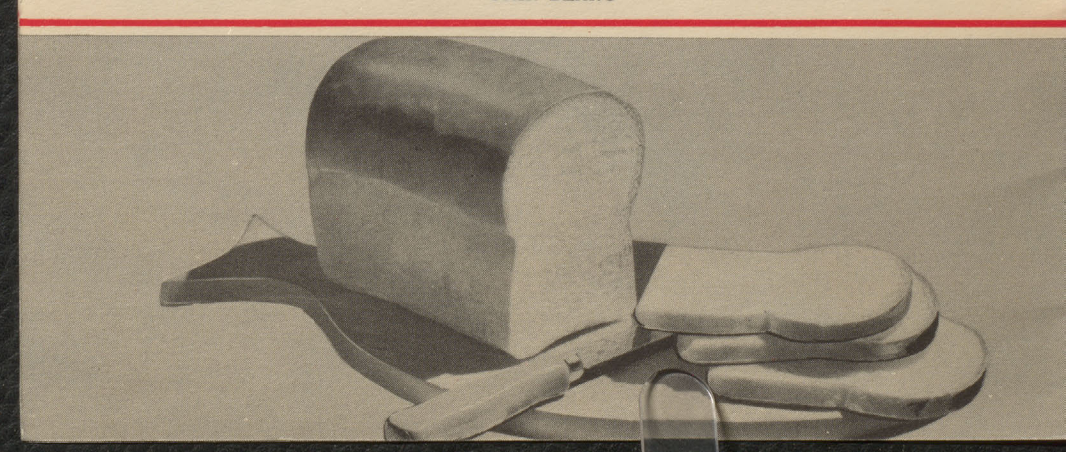
(4 pains)

Méthode "Pâte à Levain"

10 tasses de farine "Chef Royal"
3 cuillerées à soupe de sucre
4 cuillerées à soupe de saindoux
4 tasses d'eau tiède
4 cuillerées à thé de sel

Le matin suivant la préparation de votre "Pâte à Levain", tamisez les dix tasses de farine "Chef Royal" (elles devront être à la température de la chambre) et ajoutez-y le sucre. Faites fondre le saindoux dans les quatre tasses d'eau tiède, ajoutez-y le sel et mélangez avec de la farine. Faites un creux dans la farine, et placez-y la "Pâte à Levain" (pour quatre pains on employera tout le levain préparé suivant la recette donnée sur la page trois). Pétrissez le tout sur une planche à pâtisserie jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la planche. Couvrez bien et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Coupez-en quatre portions, roulez-les légèrement et placez-les dans des moules bien graissés. Couvrez et laissez à nouveau doubler de volume. Cuisez dans un four modéré (380° F). Après cuisson, retirez les pains des moules et laissez-les refroidir sur des claies en fil de fer, si vous en avez, avant de les enfermer.

PAIN BLANC



GATEAU AUX OIGNONS

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse de pâte à levain
2 tasses de farine "Chef Royal"
3 oignons émincés
2 cuillerées à soupe de saindoux ou de graisse

Tamisez la farine "Chef Royal" et ajoutez-la au levain, pétrissez en une pâte, couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé en volume. Roulez-la légèrement et placez-la dans un moule beurré. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère. Couvrez avec les oignons émincés après les avoir fricassés dans la graisse ou le saindoux. Cuisez jusqu'au brun doré dans un four modéré (380° F.)

VARIATIONS POUR LE GÂTEAU AUX OIGNONS:

1. Pelez et émincez deux pommes et procédez de la même manière que pour les oignons.
2. Faires frire ¼ de tasse de porc salé, coupés en dés, jusqu'à ce qu'il soit d'un brun doré. Utilisez en place d'oignons et procédez de la même manière que pour ceux-ci.
3. Farcissez la pâte avec de petits cubes de jambon avant le dernier levage. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère, et continuez de la même manière que précédemment.

PAIN AUX PRUNEAUX A LA MUSCADE

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse de pâte à levain
¼ tasse de beurre
⅓ tasse de sucre
1 tasse de pruneaux cuits
½ tasse de noix
2 tasses de farine "Chef Royal"
1 oeuf battu
½ cuillerée à thé de muscade

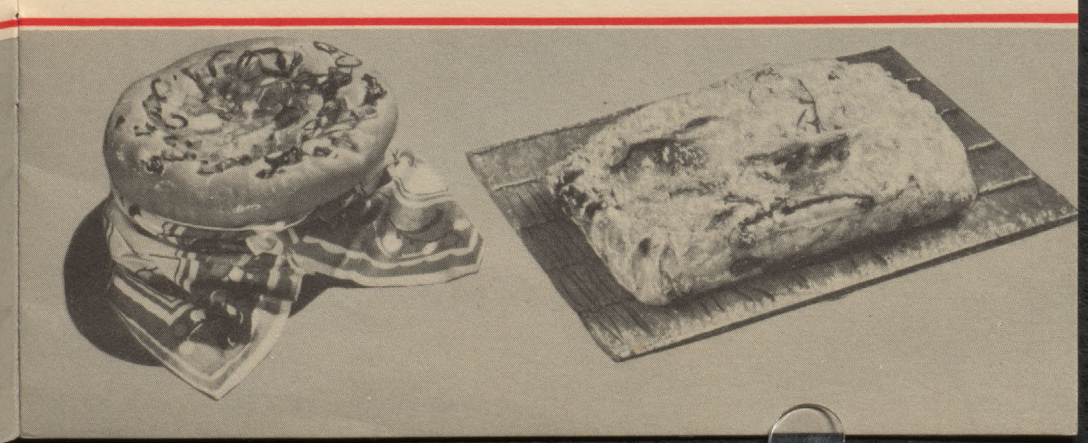
Glaçage

½ tasse de sucre
1½ cuillerée à soupe de crème sure
1 cuillerée à thé de muscade

Faites une crème avec le beurre et le sucre et ajoutez-y l'oeuf battu. Hachez les pruneaux cuits et ajoutez-les en même temps que les noix (brisées si préféré), et la muscade. Incorporez dans ce mélange la farine "Chef Royal" et ajoutez enfin la "Pâte à Levain". Pétrissez légèrement, couvrez et laissez lever au double du volume. Roulez ensuite doucement, coupez en morceaux de la grandeur voulue et placez dans les moules bien graissés. (Des formes peû profondes peuvent être utilisées, mais dans ce cas, la pâte devra être roulée à ½ pouce d'épaisseur). Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes. Cuisez dans un four modéré (380° F.) pendant 40 minutes. Laissez refroidir.

Mélangez les ingrédients pour le glaçage, étendez ce dernier sur le pain cuit, placez-le sous feu direct jusqu'à ce qu'il prenne une teinte brune et se boursoufle.

GATEAU AUX OIGNONS **PAIN AUX PRUNEAUX A LA MUSCADE**



PAIN AU FROMAGE

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse de "Pâte à Levain" 2 tasses de farine "Chef Royal"

Fromage râpé

Ajoutez la farine tamisée "Chef Royal" à la "Pâte à Levain". Pétrissez en pâte, couvrez et laissez lever au double de son volume. Roulez ensuite la pâte à un demi pouce d'épaisseur. Couvrez-la d'une épaisse couche de fromage râpé, pliez-la et pétrissez jusqu'à l'incorporation complète du fromage. Roulez en pain de la grandeur voulue, placez dans des moules bien graissés et laissez lever jusqu'au double de volume. Cuisez dans un four modéré (380° F). Après cuisson, démoulez les pains et laissez refroidir sur des claies en fil de fer.

VARIATION: PAIN AUX RAISINS

Suivez la recette ci-dessus pour le pain au fromage jusqu'au point où il est dit de rouler la pâte à un demi pouce d'épaisseur. Puis, au lieu de couvrir de fromage rapé, parsemez de raisins sans pépins, lavés et séchés au préalable. Puis continuez comme ci-dessus.

BRIOCHES AU FROMAGE

Méthode "Pâte à Levain"

Suivez les indications de la recette pour le pain au fromage jusqu'au point où la pâte est étendue à un demi pouce d'épaisseur. Couvrez d'une bonne couche de fromage râpé. Salez et poivrez au goût. Roulez comme pour les rouleaux à la gelée ; coupez en morceaux d'un pouce d'épaisseur au moyen d'un couteau bien tranchant. Placez ces morceaux sur le bout dans une forme bien graissée et laissez lever jusqu'à ce qu'ils doublent en volume. Humectez le dessus avec du lait. Cuisez à 375° F. pendant 40 minutes.

PAIN AU FROMAGE **BRIOCHES AU FROMAGE**



BRIOCHES A L'ORANGE

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse de "Pâte à Levain"
2 tasses de farine "Chef Royal"
½ tasse d'écorce d'orange confite (ou raisins)
¼ tasse de sucre
1 écorce d'orange râpée

Ajoutez la farine "Chef Royal" tamisée à la "Pâte à Levain". Ajoutez ensuite l'écorce d'orange confite (ou les raisins) et pétrissez en une pâte. Laissez lever jusqu'au double de volume. Roulez-la, ajoutez-y le mélange de sucre et de pelure d'orange, coupez ensuite et façonnez-en brioches. Placez-les dans des formes bien graissées et laissez lever jusqu'à ce qu'elles soient légères. Cuisez-les au four à 375° F. jusqu'au brun. Cette recette donnera environ deux douzaines de brioches.

RONDS AUX RAISINS

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse de "Pâte à Levain"
2 tasses de farine "Chef Royal"
¼ de tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ cuillerée à soupe de cannelle
½ tasse de noix

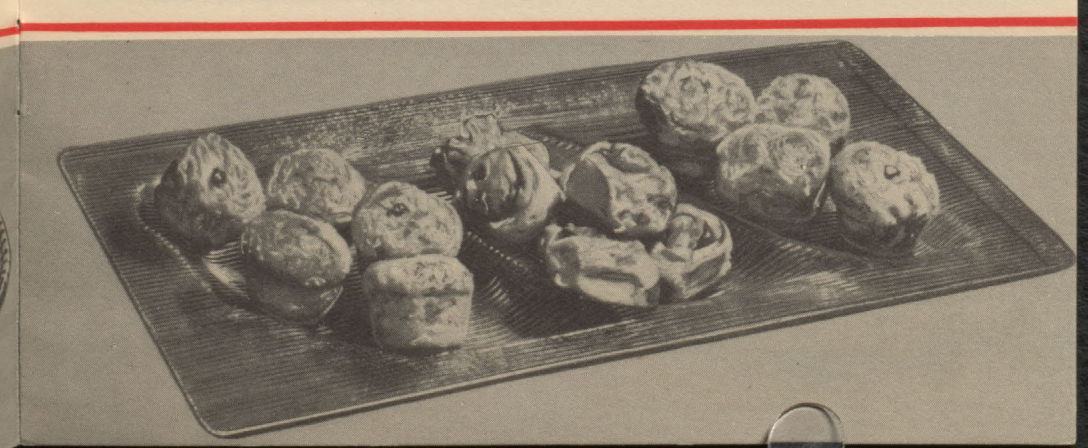
Tamisez la farine "Chef Royal" et ajoutez-la à la "Pâte à Levain", pétrissez en pâte molle. Couvrez et laissez lever au double de volume. Pendant ce temps laissez bouillir des raisins pendant cinq minutes dans suffisamment d'eau pour les couvrir, ajoutez-y le beurre, le sucre et la canelle. Tenez sur feu doux pendant environ deux minutes pour permettre au sucre de fondre. Ajoutez les noix. Pétrissez légèrement la pâte, étendez-la au rouleau et couvrez-la du mélange ci-dessus. Roulez comme un rouleau à la gelée et coupez en sections avec un couteau tranchant. Etendez les sections sur une platine bien graissée, en les rapprochant, couvrez et laissez lever jusqu'au double de volume. Cuisez pendant 20 minutes à 400° F. Cette recette vous donnera deux douzaines et demie de ronds.

BRIOCHES AUX DATTES

Méthode "Pâte à Levain"

Suivez les indications de la recette pour les Brioches à l'Orange ci-dessus, en remplaçant l'écorce d'orange confite par une demi tasse de dattes hachées.

BRIOCHES A L'ORANGE — RONDS AUX RAISINS — BRIOCHES AUX DATTES



La farine "Chef Royal"...

GATEAU HONGROIS AU FROMAGE

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse de "Pâte à Levain"
2 tasses de farine "Chef Royal"
½ livre de fromage à la crème
ou cottage
2 cuillerées à table de sucre
1 oeuf
¼ de cuillerée à thé de vanille
1 pincée de sel
½ tasse de lait ou crème

A la "Pâte à Levain" ajoutez la farine tamisée "Chef Royal". Pétrissez en pâte molle, couvrez et laissez lever au double de volume. Pétrissez alors la pâte légèrement, étendez-la en ¼" d'épaisseur et placez-la dans un moule haut. Couvrez et laissez lever au double de volume. Préparez le glaçage, en mélangeant ensemble le fromage, la crème, le sucre, l'oeuf, la vanille et le sel. Etendez ensuite ce mélange sur la pâte levée et cuisez à 375° F. jusqu'au brun doré.

REMARQUE : — Le poids de la couche supérieure de fromage causera un affaissement au centre lors du refroidissement. Ce résultat est tout naturel.

GATEAU AU CAFE AVEC CREME SURE

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse de "Pâte à Levain"
½ tasse de sucre
1 oeuf
1 tasse de raisins sans grains
½ tasse de crème sure
½ tasse de sucre brun
½ cuillerée à thé de cannelle
2 tasses de farine "Chef Royal"

Battez l'oeuf et mélangez-le dans le sucre avec les raisins. Ajoutez la "Pâte à Levain" et les deux tasses de farine "Chef Royal". Pétrissez, couvrez, et laissez lever jusqu'au double du volume. Roulez légèrement et mettez dans un moule bien graissé à environ 1 pouce d'épaisseur. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère. Faire une cavité au dessus de la pâte avec le dos de la cuillère et versez-y la crème sure. Etendez-la bien jusqu'au bord puis saupoudrez de sucre brun et de canelle mélangés. Cuisez dans un four modéré à 380° F. jusqu'au brun doré.

GATEAU HONGROIS AU FROMAGE

GATEAU AU CAFE AVEC CREME SURE



PETITS PAINS PARKER HOUSE

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse "Pâte à Levain" — 2 tasses de farine "Chef Royal"

Ajoutez les deux tasses de farine tamisée "Chef Royal" à la Pâte à Levain. Pétrissez et laissez lever jusqu'au double de volume. Étendez ensuite au rouleau à une épaisseur d'un demi pouce et tranchez au coupe-biscuits rond. Plissez chaque cercle à côté du centre avec le dos d'un couteau. Beurrez la plus petite section et repliez la plus grande par dessus en la faisant déborder. Disposez-les à intervalles d'un pouce dans un moule bien graissé (ou platine à biscuit), laissez lever jusqu'à ce qu'ils soient bien légers et cuisez jusqu'au brun dans un four à 375° F.

ROULEAUX SANDWICH

Méthode "Pâte à Levain"

1 tasse "Pâte à Levain" — 2 tasses de farine "Chef Royal"

Tamisez les deux tasses de farine "Chef Royal" et ajoutez-les à la "Pâte à Levain". Pétrissez et laissez lever jusqu'au double de volume. Pétrissez ensuite légèrement et rapidement pour lisser la pâte, divisez en petits morceaux, roulez-les à la main pour en former des rouleaux courts et plutôt épais, placez-les dans un moule bien graissé (ou une plaque à biscuits) et laissez lever jusqu'à ce qu'ils soient bien légers. Cuisez jusqu'au brun dans un four à 375° F.

TRESSES

Méthode "Pâte à Levain"

½ tasse de "Pâte à Levain" — 1 tasse de farine "Chef Royal"

Tamisez la farine "Chef Royal" et ajoutez-la à la Pâte à Levain. Pétrissez et laissez lever au double de volume. Divisez ensuite la pâte en morceaux de la grosseur approximative d'un doigt et tressez trois de ces morceaux sans les serrer, en les collant ensemble aux deux bouts. Disposez-les à intervalles d'un pouce dans un moule bien graissé (ou plaque à biscuit). Laissez lever jusqu'à ce qu'ils soient bien légers et cuisez au brun doré dans un four à 375° F. Cette recette donnera à peu près une douzaine de tresses.

PETITS PAINS PARKER HOUSE — TRESSES — ROULEAUX SANDWICH



Recettes choisies pour la confection

REMARQUE : — Les recettes suivantes ne réussissent pas au moyen de la méthode "Pâte à Levain."

Un livre de recettes serait incomplet s'il ne mentionnait pas quelques recettes de gâteaux, tartes et autres pâtisseries. Par conséquent, on trouvera, dans les pages suivantes, une collection de recettes spécialement choisies et tenues en grande faveur dans des milliers de ménages canadiens.

GATEAU BRUN AUX RAISINS

½ tasse de "shortening"
1 tasse de cassonade
2 oeufs
1½ tasse de farine "Chef Royal"
1 tasse de raisins hachés
1 cuillerée à thé de soda à pâte
½ cuillerée à thé d'épices mélangées
2 cuillerées à thé de cannelle
½ tasse de lait sur

Réduisez le "shortening" en crème et incorporez-y le sucre en deux additions. Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs, battus, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment épais et de la couleur du citron. Tamisez ensemble cinq ou six fois la farine, le soda à pâte et les épices. Amalgamez au premier mélange, en alternant avec le lait. Incorporez-y ensuite le raisin haché et enfin les blancs d'oeufs, battus en neige. Faites cuire dans une lèchefrite à four modéré pendant 45 minutes. (Température 350° F.). Garnissez d'un glaçage au caramel.

GLAÇAGE AU CARAMEL

2 tasses de cassonade
⅔ de tasse de lait (dessus de bouteille)
⅛ de cuillerée à thé de sel
2 cuillerées à table de crème épaisse
½ cuillerée à thé de vanille

Mélangez ensemble le sucre, le lait et le sel. Laissez bouillir pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que une cuillerée de sirop, jeté dans l'eau froide, forme une boule molle. Laissez refroidir. Battez régulièrement, en ajoutant, peu à peu, la crème et la vanille, jusqu'à ce que le mélange obtienne la consistance convenable pour qu'on puisse l'étendre.

GATEAU "FUDGE"

1 tasse d'eau bouillante
½ tasse de cocoa
2 tasses de farine "Chef Royal"
1 cuillerée à thé de soda à pâte
1 cuillerée à thé de poudre à pâte
½ tasse de "shortening"
1½ tasse de sucre
2 oeufs
1 cuillerée à thé de vanille
¾ de tasse de lait sur

Versez lentement l'eau bouillante sur le cocoa, en brassant, de façon à en obtenir une pâte lisse. Laissez refroidir jusqu'à température de la chambre. Tamisez ensemble cinq ou six fois la farine, le soda à pâte et la poudre à pâte. Réduisez le "shortening" en crème; ajoutez-y le sucre graduellement, puis, les jaunes d'oeufs non battus — un à la fois — en battant bien après chaque addition. Incorporez ensuite la vanille et le mélange de farine, en alternant avec le lait; et enfin, le cocoa et les blancs d'oeufs battus en neige. Faites cuire dans un four modéré pendant 45 minutes (température 350° F.). Laissez refroidir et glacez au "marshmallow."

GATEAU BRUN AUX RAISINS — GATEAU "FUDGE"



GLAÇAGE AU "MARSHMALLOW"

1¾ tasse de sucre
⅓ de tasse de sirop de maïs
12 "Marshmallows"
⅓ de tasse d'eau
3 blancs d'oeufs

Faites bouillir ensemble le sucre, le sirop et l'eau, à 250° F., jusqu'à ce que le mélange fasse des fils. Versez légèrement sur les blancs d'oeufs battus ferme. Lorsque le glaçage sera à peu près froid, incorporez-y les "marshmallows."

REMARQUE : Le glaçage doit être de température à amollir les "marshmallows," sans les faire fondre.

GATEAUX A DEUX OEUFS, ORDINAIRE

1½ tasse de farine "Chef Royal"
3 cuillerées à thé de poudre à pâte
½ cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de vanille
⅓ de tasse de beurre
¾ de tasse de sucre
2 oeufs
¾ de tasse de lait

Tamisez la farine, mesurez-la et tamisez-la de nouveau, avec la poudre à pâte et le sel. Vous pouvez améliorer la qualité du gâteau, en tamisant la farine cinq ou six fois. Réduisez le beurre en crème et incorporez-y graduellement le sucre, en battant bien après chaque addition. Ajoutez ensuite les oeufs bien battus; puis, le mélange de farine, en alternant avec le lait, ayant soin de commencer et de terminer par la farine. Aromatisez. Versez dans des moules beurrés et tapissés de papier ciré. Faites cuire à four modéré pendant 20 à 25 minutes, (température 350° F.). Réunissez avec une crème pâtissière et glacez avec un glaçage sept minutes.

VARIATION : GATEAU AUX ARACHIDES

Écrasez fin, au moyen d'un rouleau à pâte, ½ tasse d'arachides salées, et saupoudrez-en votre gâteau, avant de le mettre au four. Servez-vous d'une lèchefrite de 8"x 12". Ce gâteau ne requiert aucun glaçage.

GATEAU AU COCO

Saupoudrez une tasse de coco sur votre gâteau, avant de le mettre au four. Faites cuire dans une lèchefrite de 8"x 12". Ce gâteau ne requiert pas de glaçage non plus.

GATEAU A DEUX OEUFS, ORDINAIRE AVEC VARIATIONS



"COOKIES" CONGELES

3½ tasses de farine "Chef Royal"
1 cuillerée à thé de soda à pâte
½ cuillerée à thé de poudre à pâte
½ cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de vanille
1 tasse de beurre
½ tasse de cassonade
1 tasse de sucre granulé
2 oeufs

Tamisez la farine, avec le soda à pâte et le sel. Défaites le beurre en crème et ajoutez-y graduellement le sucre granulé et la cassonade; battez bien entre chaque addition. Ajoutez les oeufs, non battus et un à un; battez ensuite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace de blancs. Incorporez graduellement le mélange de farine; ajoutez l'essence. Faites refroidir ce dernier mélange complètement, car cette pâte étant peu consistante, est difficile à manipuler si elle n'est pas très froide. Formez des rouleaux et enveloppez soigneusement dans du papier ciré. Laissez refroidir à fond et coupez en tranches minces avec un couteau bien tranchant. Faites cuire, sur une tôle beurrée dans un four modéré pendant 10 minutes. (Température 375° F.)

VARIATION : BISCUITS DAMIERS

Divisez le mélange en deux parties égales. Dans l'une des parties, incorporez huit cuillerées à table de cocoa. Divisez alors ce rouleau au chocolat en deux parties égales auxquelles vous donnerez une forme de rouleau long et étroit. Divisez également le rouleau blanc en deux parties égales, procédant ensuite comme pour le rouleau au chocolat. Combinez les quatre rouleaux alternativement, ayant soin de les humecter avec du lait froid avant de les presser ensemble. Roulez serré dans du papier ciré et laissez bien refroidir avant de trancher.

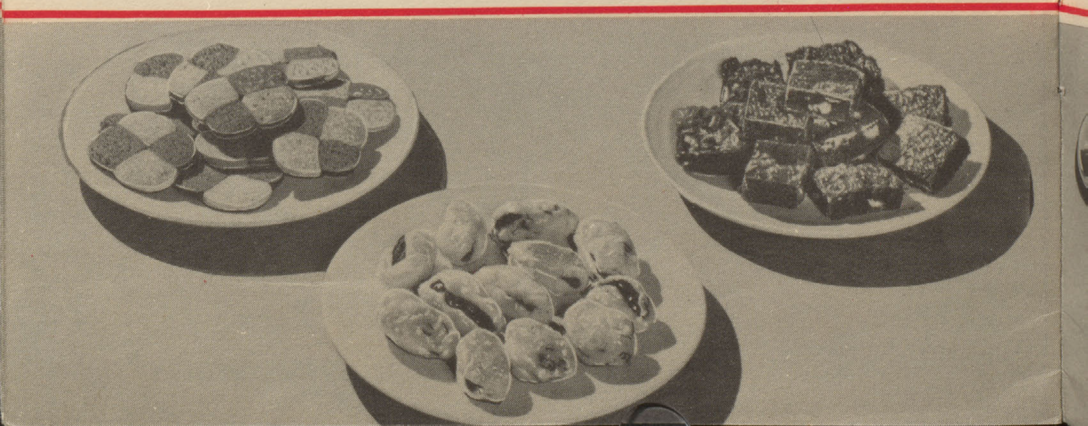
REMARQUE : — On peut varier les couleurs en ajoutant des teintes de rose, de vert ou de jaune aux différents rouleaux.

"BROWNIES" AU CHOCOLAT

¼ de tasse de "shortening"
1 tasse de sucre
2 carrés de chocolat, non sucré
½ tasse de noix hachées
½ tasse de farine "Chef Royal"
¼ de cuil. à thé de poudre à pâte.
¼ de cuillerée à thé de sel
2 oeufs, bien battus

Défaites le "shortening" en crème et ajoutez-y graduellement le sucre; ensuite, les oeufs bien battus et le chocolat fondu. Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel et ajoutez au premier mélange ainsi que les noix hachées. Versez dans une lèchefrite peu profonde, 9"x 9" et faites cuire dans un four modéré pendant environ 30 minutes. (Température 350° F.) Coupez en carrés avant de laisser refroidir.

"COOKIES" CONGELES — "BROWNIES" AU CHOCOLAT



"SCONES" ANGLAIS, A LA CREME

2 tasses de farine "Chef Royal"
3 cuillerées à thé de poudre à pâte
½ cuillerée à thé de sel
2 oeufs
2 cuillerées à table de sucre
¼ de tasse de "shortening"
½ tasse de crème ou de lait riche

Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre. Incorporez-y le "shortening" avec un couteau à pâte. Battez les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers — gardant un peu des blancs pour glacer les croissants. Ajoutez la crème ou le lait aux oeufs. Ménagez une fontaine au milieu du mélange de farine et versez-y le liquide; mêlez légèrement et versez sur une planche enfarinée. Pétrissez environ 20 secondes; roulez la pâte ¾ de pouce d'épaisseur. Découpez-la en carrés ou en triangles; badigeonnez de blanc d'oeuf, saupoudrez de sucre et faites cuire dans un four vif pendant 12 à 15 minutes. (Température 450° F.) Coupez les "scones" en deux (horizontalement), beurrez et servez chaud avec de la confiture de fraises.

BISCUITS A THE, ORDINAIRES

2 tasses de farine "Chef Royal"
4½ cuil. à thé de poudre à pâte
1 tasse de lait ou d'eau
½ cuillerée à thé de sel
4 cuillerées à table de "shortening

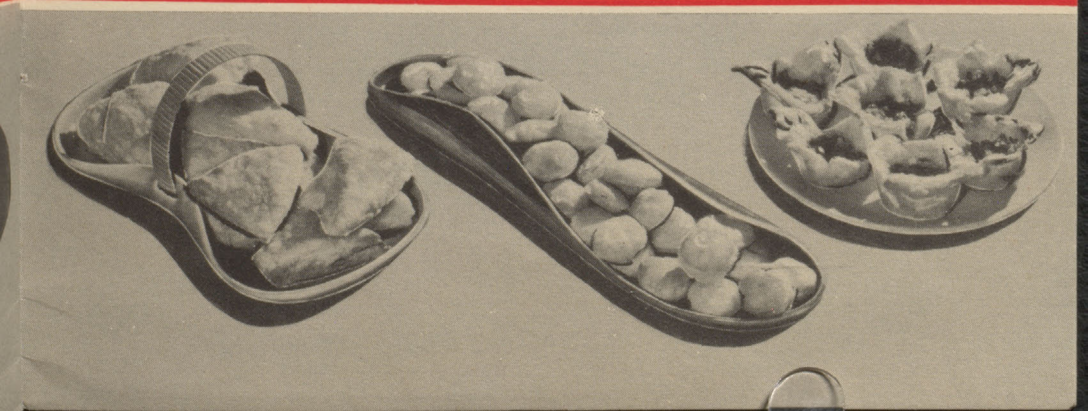
Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporez-y le "shortening" avec un couteau à pâte ou un emporte-pièce. Ménagez une fontaine au milieu du mélange; versez-y tout le liquide d'un seul trait, mélangeant avec un couteau de façon à donner à la pâte juste assez de consistance pour qu'elle puisse être manipulée avec facilité. Versez sur une planche enfarinée; pétrissez légèrement pendant environ 20 secondes, d'un mouvement un peu plus léger que pour le pain. Roulez la pâte environ ½ pouce d'épaisseur et découpez avec un emporte-pièce enfariné. Faites cuire dans un four chaud 12 à 15 minutes. (Température 450° F.)

TARTELETTES AU BEURRE

Pâte
1 tasse de sirop de maïs
⅜ de tasse de cassonade brune
2 oeufs
¼ de tasse de beurre
½ cuillerée à thé de vanille
⅛ de cuillerée à thé de sel
⅜ de tasse d'amandes mêlées, hachées

Foncez de pâte riche des moules à tartelettes; refroidissez. Faites cuire ensemble, 5 minutes, sirop et cassonade. Retirez du feu, laissez tiédir. Battez les oeufs; ajoutez graduellement le sirop, en remuant constamment. Ajoutez les autres ingrédients. Versez dans les croûtes crues. Cuisson à four vif, (450° F.) 5 minutes; abaissez la chaleur à 300° F. Continuez la cuisson pour faire prendre la garniture.

"SCONES" ANGLAIS, A LA CREME — BISCUITS A THE — TARTELETTES AU BEURRE



La "Chef Royal" . . . Un produit des

PATE ORDINAIRE

- 1½ tasse de farine "Chef Royal"
- 1 cuillerée à thé de sel
- ½ tasse de graisse
- 4 à 5 cuil. à soupe d'eau froide

Tamisez la farine "Chef Royal" et le sel. Incorporez la graisse, humectez la pâte à l'eau froide en la travaillant au couteau. Ajoutez l'eau requise pour que le mélange se tienne bien. Refroidissez. Abaissez au rouleau, sur le pétrin légèrement fariné; repliez et placez dans le moule sans la presser. Rognez le bord avec les ciseaux, humectez-le d'eau froide. Abaissez un long ruban de pâte et entourez-en le bord humecté; repliez-le sous le bord du moule, afin d'empêcher la pâte de se rétrécir. Percez à la fourchette. Cuisson à four vif. (Température 450° F).

TARTE AUX RAISINS

- Pâte
- 2 tasses de raisins épépinés
- 1½ tasse d'eau bouillante
- 1 tasse de sucre
- ½ cuillerée à thé de sel
- 3 cuil. à soupe de farine "Chef Royal'
- Jus et zeste d'une orange
- 1½ cuillerée à soupe de beurre

Foncez de pâte un moule à tarte 9 pouces. Couvrez les raisins de l'eau bouillante, laissez tiédir. Egouttez; conservez l'eau. Mêlez raisins, sucre, sel, farine "Chef Royal", jus et zeste d'orange et ½ tasse de l'eau dans laquelle les raisins ont trempé. Versez dans la croûte crue. Parsemez de beurre; garnissez de rubans de pâte entre-croisés. Cuisson à four vif, (450° F.) 15 minutes. Abaissez la chaleur à 350° F. et achevez la cuisson.

TARTE A LA CREME AUX BANANES

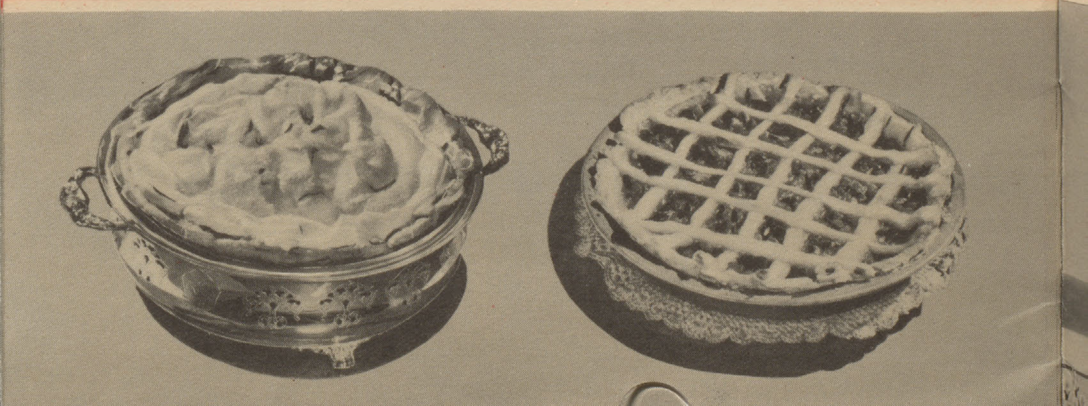
- Croûte de tarte cuite
- 1½ tasse de lait
- 4 cuil. à soupe de farine "Chef Royal"
- ¼ de cuillerée à thé de sel
- ⅓ de tasse de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 cuillerée à thé de vanille
- 2 bananes tranchées

Portez à ébullition, au bain-marie, 1¼ tasse de lait. Faites une pâte avec la farine "Chef Royal", le sel et ¼ tasse de lait froid. Ajoutez le sucre. Versez le lait chaud sur ce mélange. Cuisez au bain-marie; remuez jusqu'à épaississement. Couvrez. Prolongez la cuisson de 15 minutes; remuez de temps à autre. Versez le mélange chaud sur les jaunes d'oeufs légèrement battus; mêlez bien. Remettez cuire 3 minutes au bain-marie. Retirez du feu; ajoutez la vanille. Foncez la croûte de tarte avec les bananes tranchées; versez dessus le mélange chaud. Couvrez d'une meringue. Faites brunir à four doux.

MERINGUE

- 3 blancs d'oeufs, battus en neige
- 4½ cuil. à soupe de sucre à glacer

TARTE A LA CREME AUX BANANES **TARTE AUX RAISINS**



CAUSES FREQUENTES D'INSUCCES A LA CUISSON

PAIN

PAIN LOURD

1. La pâte retombe d'elle-même
2. N'a pas levé assez dans les moules avant la cuisson
3. Trop de sel
4. Pâte trop molle

PAIN GROSSIER

1. La Pâte a fermenté trop longtemps avant d'être placée dans les moules
2. La pâte trop chaude
3. Le four pas assez chaud
4. La pâte a été laissée trop longtemps dans les formes avant la mise au four

PAIN SUR

1. Excès de fermentation de la pâte. Lorsque celle-ci a levé suffisamment et ne peut être mise en moule à ce moment, abattez-la de nouveau.

PAIN TROP SEC

1. La pâte était trop serrée

PAIN CREVASSE

1. On a laissé se former une croûte sur la pâte, perte d'humidité
2. On a utilisé trop de farine sèche en roulant les pains

GATEAU

BOURSOUFLURE AU CENTRE, CREVASSES

1. Farine en excès
2. Trop de pâte dans les moules
3. Four trop chaud. La croûte se forme trop vite et arrête le levage du gâteau

GATEAU DUR, ELASTIQUE

1. Farine ou oeuf en excès
2. Pâte trop travaillée
3. Cuisson trop longue
4. Trop peu de liquide

GATEAU DEBORDANT LE MOULE

1. Trop de pâte dans le moule
2. Four insuffisamment chaud — la croûte ne se forme pas assez vite
3. Trop de sucre
4. Pas assez de poudre à pâte

LE GATEAU RETOMBE

1. Trop de levain, causant levage excessif suivi de déflation
2. Trop de sucre
3. Four insuffisamment chaud
4. Gâteau bousculé durant la cuisson ou la mise au four
5. Trop travaillée après incorporation des ingrédients

CROUTE DURE ET EPAISSE

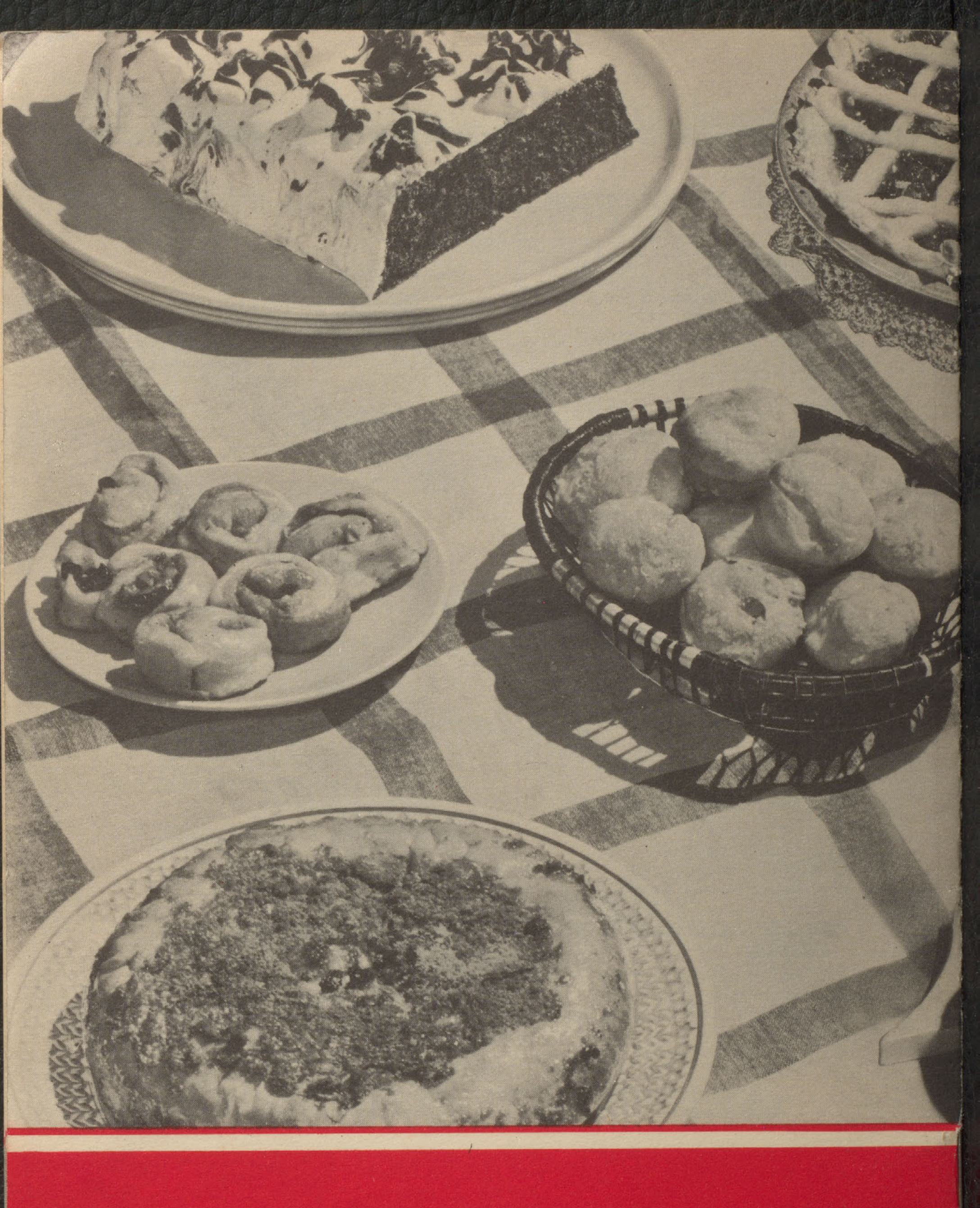
1. Trop de farine
2. Cuisson trop longue
3. Four trop chaud

TEXTURE GROSSIERE ET SECHE

1. Insuffisance de crème
2. Trop de levain
3. Brassage insuffisant du sucre et de la graisse
4. Trop peu de liquide

AYEZ TOUJOURS DANS VOTRE ARMOIRE A PROVISIONS LES CEREALES OGILVIE, DELICIEUSEMENT NOURRISSANTES





Publié par

The OGILVIE FLOUR MILLS CO., LIMITED

Les pionniers de la minoterie au Canada